HENNY PENNY
Global Foodservice Solutions

Henny Penny
Modelo PFE-590

MANUAL DE SERVIÇO

HENNY PENNY
8 FRITADEIRA ELÉCTRICA DE PRESSÃO DE 8 CABEÇAS

ESPECIFICAÇÕES

Altura	155 cm
Largura	61 cm
Profundidade	107 cm
Solo coberto	Aproximadamente 65 m^2
Capacidade do recipiente	8 carcaças de frango – 9,9 kg 45 kg de gordura de fritar
Eléctricas	208 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 47.2 Amps 240 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 200 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 49,1 Amps 240 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 40,9 Amps 380 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 25,8 Amps 415 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 23,7 Amps 400 VAC, Trifásica, 50/60 Hz, 17 KW, 24,6 Amps
Aquecimento	2 resistências eléctricas de imersão de 8.500 Watts cada.
Peso de expedição	Aproximadamente 424 kg.

NOTA

No painel do lado direito existe uma chapa sinalética com informações sobre o tipo de fritadeira, número de série, data da garantia e outros dados relativos ao modelo.

SECÇÃO 1. INTRODUÇÃO

1-1. INTRODUÇÃO

A Fritadeira de Pressão Henny Penny é uma unidade básica de processamento de alimentos. Esta unidade é utilizada unicamente em operações de restauração institucionais e comerciais.

1-2. CUIDADOS ADEQUADOS

Como em qualquer equipamento de restauração, a Fritadeira de Pressão Henny Penny precisa de cuidados e de manutenção. O presente manual contém os requisitos de manutenção e limpeza, os quais devem tornar-se parte integrante, permanente e regular da operação da unidade.

1-3. ASSISTÊNCIA

Se precisar de assistência, ligue para o 1-800-417-8405, ou 937-456-8405.

1-4. SEGURANÇA

A Fritadeira de Pressão Henny Penny possui incorporadas várias características de segurança. Contudo, a única forma de garantir uma operação com toda a segurança é assimilar os procedimentos adequados de instalação, operação e manutenção. As instruções contidas no presente manual foram preparadas de modo a ajudá-lo a aprender os procedimentos correctos. Sempre que surja uma informação de particular relevância ou relacionada com a segurança, utilizaremos as palavras PERIGO, AVISO, CUIDADO E NOTA. O uso destes termos é descrito seguidamente.

A palavra PERIGO indica um perigo iminente do qual podem resultar ferimentos muito graves, como queimaduras do segundo ou terceiro graus, perda da visão ou outros danos permanentes.

A palavra AVISO é usada para o alertar para um procedimento que, se não for correctamente executado, poderá causar ferimentos pessoais, como queimaduras e/ou perda da visão, ou ainda danos na fritadeira.

A palavra CUIDADO serve para o alertar para um procedimento que, se não for devidamente executado, pode danificar a fritadeira ou o seu conteúdo.

NOTA

A palavra NOTA é utilizada quando se pretende realçar informações de especial importância.

SECÇÃO 2. INSTALAÇÃO

2-1. ABERTURA DA EMBALAGEM INSTRUÇÕES

NOTE

A instalação desta unidade deverá ser feita unicamente por um técnico qualificado.

1. Corte e remova as cintas de metal que cingem o cartão.
2. Retire tampa do cartão e, puxando para cime, retire da fritadeira o cartão principal.
3. Retire os suportes de empacotamento (4) dos cantos.
4. Corte e remova as cintas metálicas que sujeitam a fritadeira à palete. Não levante a tampa antes de completar os passos 5, 6 e 7.
5. Retire a fritadeira da palete.

AVISO

A fritadeira pesa cerca de 227 quilogramas (900 libras). Para evitar ferimentos pessoais, é preciso ter muito cuidado sempre que deslocar a fritadeira.

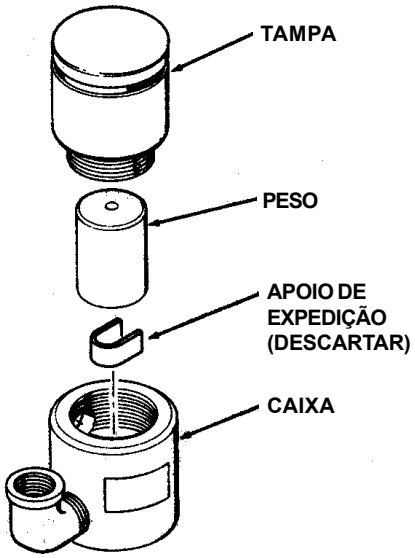
6. Retire a cobertura posterior.

AVISO

Os pesos para o contrapeso são embalados separadamente, por debaixo da unidade, e pesam aproximadamente 8,1 kg. cada um. Manuseie-os com cuidado, pois pode magoar-se. Todos os segmentos deverão estar instalados antes de tentar levantar a tampa.

7. Monte os sete pesos no Conjunto do Contrapeso, e retire os parafusos dos cantos superior direito e superior esquerdo - guarde os parafusos.
8. Recoloque a cobertura posterior.
9. Corte as etiquetas de aviso apostas ao conjunto da tampa. Pode agora levantar a tampa.

2-1. INSTRUÇÕES DE DESEMPACOTAMENTO



10. Preparar a válvula de peso morto para operação.

CUIDADO

Para protecção do orifício e do peso durante a expedição, existe um apoio metálico dentro do corpo da válvula de contrapeso. Este apoio terá de ser removido antes da instalação.

A. Desaperte a tampa superior.

B. Retire o peso cilíndrico.

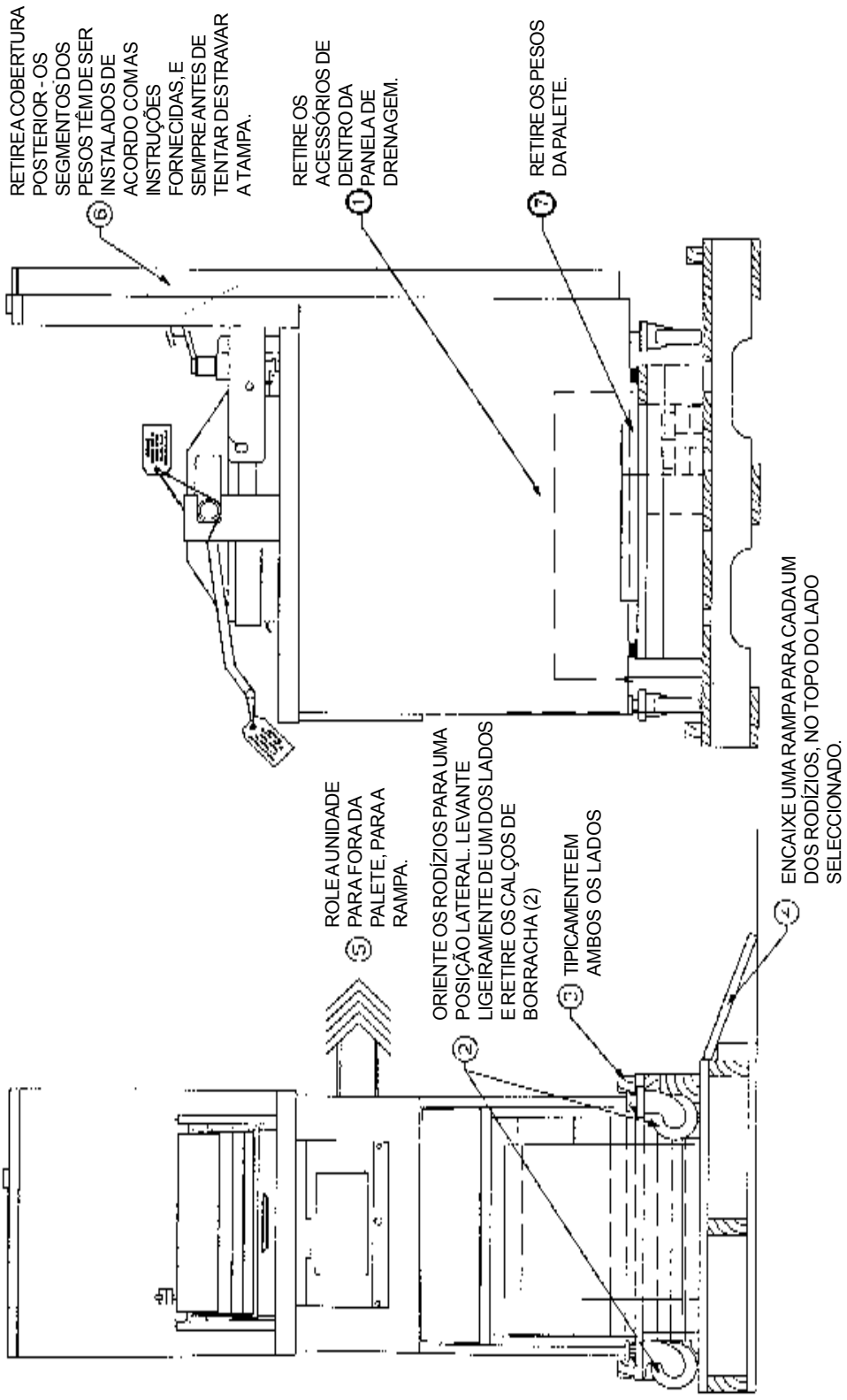
C. Retire e guarde o apoio de expedição.

D. Limpe o orifício com um pano seco.

E. Recoloque o peso e aperte a tampa superior.

11. Retire o papel protector do recipiente da fritadeira. É necessário limpar a superfície exterior com um pano húmido.

Descarga Opcional por Rampa


RETIRE A COBERTURA POSTERIOR - OS SEGMENTOS DOS PESOS TÊM DE SER INSTALADOS DE ACORDO COM AS INSTRUÇÕES FORNECIDAS, E SEMPRE ANTES DE TENTAR DESTRAVAR A TAMPA.
⑥
RETIRE OS ACESSÓRIOS DE DENTRO DA PANELA DE DRENAGEM.
①
RETIRE OS PESOS DA PALETE.
⑦
ROLE A UNIDADE PARA FORA DA PALETE, PARA A RAMPA.
⑤
ORIENTE OS RODÍZIOS PARA UMA POSIÇÃO LATERAL. LEVANTE LIGEIRAMENTE DE UM DOS LADOS E RETIRE OS CALÇOS DE BORRACHA (2)
②
TIPICAMENTE EM AMBOS OS LADOS
③
ENCAIXE UMA RAMPA PARA CADA UM DOS RODÍZIOS, NO TOPO DO LADO SELECCIONADO.
④

2-2. ESCOLHA DO LOCAL DE INSTALAÇÃO

Escolha um local onde a carga e descarga seja o mais fácil possível, sem interferir com a fase final de processamento das encomendas. A experiência dos operadores aconselha frituras completas do produto cru, bem como a conservação do produto a quente, para se garantir um serviço contínuo. Deverão existir travessas de descarga ou depósito perto ou quando muito a um dos lados da fritadeira. Tenha presente que, para maximizar a eficácia, deverá operar em "linha recta", isto é, entrada a cru a um dos lados e saída do produto cozinhado do outro. O processamento das encomendas pode ser afastado do local, perdendo-se unicamente uma pequena parcela da eficácia. Para uma manutenção correcta da fritadeira, é indispensável guardar-se uma folga de 60 cm em toda a volta da fritadeira. O acesso ao interior, para manutenção, faz-se retirando um painel lateral.

NOTA

A fritadeira deve ser instalada de forma a evitar vazamentos acidentais ou movimentos que provoquem salpicos de gordura quente. Esta medida pode alcançar-se quer através do posicionamento da fritadeira quer através da sua sujeição com cintas de travagem.

A área por debaixo da fritadeira 590 não deve ser usada ara guardar objectos. Como a panela de filtragem fica por debaixo do recipiente da fritadeira, qualquer objecto aí colocado ficará estragado, para além de constituir um perigo de incêndio.

2-3. NIVELAMENTO DA FRITADEIRA

A correcta operação da fritadeira requer que o aparelho seja nivelado nos sentidos lateral e longitudinal. Aplique um nível de bolha nas áreas planas em redor do rebordo do recipiente e ajuste o parafuso de nivelamento ou os rodízios até nivelar a unidade.

O não cumprimento destas instruções de nivelamento pode provocar o derrame a gordura do recipiente, o que por sua vez pode causar queimaduras graves, ferimentos, incêndios ou danos no material.

2-4. VENTILAÇÃO DA FRITADEIRA

A fritadeira deve ser posicionada tendo em conta a necessidade de ventilação, dirigida quer para uma chaminé de exaustão quer para um sistema de ventilação. Este aspecto é essencial, pois a exaustão dos vapores e odores da fritura reveste-se de grande importância. Deverão tomar-se precauções especiais quanto à concepção da chaminé de exaustão, para que esta não interfira com o funcionamento da fritadeira. Recomendamos que consulte uma companhia local especializada em sistemas de ventilação ou aquecimento, para se equipar com um sistema adequado.

NOTA

A ventilação deverá obedecer às normas locais, estatais e nacionais. Consulte os Bombeiros ou as Autoridades de Construção Civil da sua área.

2-5. REQUISITOS

A fritadeira eléctrica precisa de uma alimentação a 208 ou 240 volts, 50/60 ciclos ELÉCTRICOS. O cabo de alimentação pode vir integrado na fritadeira, ou ser fornecido para a devida instalação. Para determinar a voltagem correcta, verifique a chapa sinalética montada por cima da tampa, ou no lado esquerdo da blindagem traseira.

AVISO

Esta fritadeira TERÁ DE FICAR devidamente ligada à massa, caso contrário poderão ocorrer choques eléctricos. Consulte os códigos eléctricos locais para se inteirar dos procedimentos correctos de ligação à massa; se não os conseguir obter, consulte o Código Eléctrico Nacional, ANSI/NFPA Nº 70 – (última edição). NO Canadá, todas as ligações eléctricas terão de obedecer ao CSA CSS.1, Código Eléctrico Canadiano, 1ª Parte, e/ou aos códigos locais.

Deverá instalar-se um interruptor de corrente autónomo dotado de fusíveis adequados, na melhor posição possível entre a fritadeira e a tomada de energia. O cabo deverá ser de fio de cobre isolado, com capacidade para 600 volts e 90º C. Para comprimentos superiores a 15,24 metros, utilize um cabo da medida imediatamente acima.

CUIDADO

O interruptor principal de corrente deste aparelho não desliga todos os fios condutores. Este aparelho deve ser equipado com um disjuntor externo, para desligar todas os fios condutores sem ligação à massa.

2-6. ENSAIO DA FRITADEIRA

Todas as Fritadeiras de Pressão Henny Penny são verificadas e ensaiadas antes da expedição. Contudo, é aconselhável verificar de novo a unidade imediatamente após a instalação.

2-7. REQUISITOS ELÉCTRICOS INTERNACIONAIS

As unidades exportadas dos Estados Unidos não podem ser expedidas com a cabo de alimentação solidário com a unidade, devido aos diferentes códigos de ligação. As fritadeiras saem da fábrica cabladas para 208, 240, 380 e 415 volts, trifásicos, com 50 Hertz de ciclagem, e 400 volts, 50 Hertz para a Comunidade Europeia (CE). A cablagem da fritadeira é feita através de um bloco de terminais contido no interior da unidade. Para ajudar à cablagem da unidade, existe um decalque aposto ao painel do lado direito.

Para instalar o cabo de alimentação, execute os procedimentos a seguir indicados:

NOTA

As unidades CE requerem um cabo do tipo HO7RN-F.

1. Retire o painel lateral do lado direito da unidade.

2. Retire o painel anterior, por detrás do puxador do filtro e da interrupção rápida.

3. Passe o cabo através do compensador de esforço da caixa de junção.

4. Ligue os cabos ao bloco de terminais, de acordo com o diagrama eléctrico aposto ao painel lateral.

5. Puxe o excesso de cabo e aperte os parafusos do compensador de esforço.

6. Puxe o excesso de cabo e aperte-o com o grampo existente na parte posterior do recipiente de fritura.

7. Puxe o excesso de cabo e aperte-o com o grampo existente na armação da parte posterior da perna direita da fritadeira.

CUIDADO

Certifique-se de que o cabo não fica com folgas, para não interferir com a panela do filtro, impedindo-a de deslizar até ao ponto de encaixe. Caso assim não seja, poderão ocorrer salpicos quentes de gordura de fritar para o chão.

8. A cablagem da fritadeira pode ser dada como terminada.

PREVENÇÃO DO DERRAME DA FERVURA NAS FRITADEIRAS DE 8 UNIDADES DA HENNY PENNY O NÃO

CUMPRIMENTOS DESTAS INSTRUÇÕES PODE PROVOCAR O DERRAME DA GORDURA DE FRITAR DO RECIPIENTE DE FRITURA, O QUE POR SUA VEZ PROVOCARÁ QUEIMADURAS MUITO GRAVES, FERIMENTOS PESSOAIS, INCÊNDIO E/OU DANOS MATERIAIS.

- A GORDURA DE FRITAR SÓ DEVERÁ SER MEXIDA DURANTE OS PROCEDIMENTOS DE ARRANQUE MATINAIS. **NÃO MEXA A GORDURA DE FRITAR EM NENHUMA OUTRA ALTURA.**

- FILTRE A GORDURA DE FRITAR PELO MENOS DUAS VEZES AO DIA.

- PROCEDA À FILTRAGEM UNICAMENTE APÓS O MOSTRADOR INDICAR “COOL”.

- DURANTE O PROCESSO DE FILTRAGEM, ESCOVE TODOS OS RESTOS TOSTADOS DAS SUPERFÍCIES DO RECIPIENTE DE FRITURA E DA ZONA FRIA.

- CERTIFIQUE-SE DE QUE A FRITADEIRA ESTÁ NIVELADA.

- CERTIFIQUE-SE DE QUE A GORDURA DE FRITAR NUNCA ULTRAPASSA A LINHA SUPERIOR DE ENCHIMENTO (FILL) DO RECIPIENTE DE FRITURA.

- CERTIFIQUE-SE DE QUE A VÁLVULA DE CONTROLO DO GÁS E OS QUEIMADORES ESTÃO DEVIDAMENTE AFINADOS. (UNICAMENTE NAS UNIDADES A GÁS)

- PESO DE CARGA RECOMENDADO - 10,9 kg

SE QUISER INFORMAÇÕES ADICIONAIS SOBRE AS PRESENTES INSTRUÇÕES, POR FAVOR CONSULTE O MANUAL DE SERVIÇO DA HENNY PENNY.

ASSISTÊNCIA É PRESTADA PELO DEPARTAMENTO DE ASSISTÊNCIA DA HENNY PENNY, Nº
1-800-417-8405.
ou
937-456-8405

SECÇÃO 3. OPERAÇÃO

3-1. CONTROLOS DE OPERAÇÃO

Interruptor Energia/Bomba O Interruptor Energia/Bomba é um interruptor de três posições em que a posição OFF (Desligado) se encontra no meio das três. Para pôr a fritadeira em funcionamento, coloque o interruptor na posição POWER (Ligado). Para pôr a bomba do filtro em funcionamento, coloque o interruptor na posição PUMP (Bomba). Antes de colocar a bomba do filtro em funcionamento, é fundamental cumprirem-se certas condições. Estas condições serão descritas mais adiante na presente secção.

Recipiente de fritura Este reservatório contém a gordura de fritar, e foi concebido para integrar os elementos de aquecimento, 8 unidades de produto e uma zona fria adequada para a recolha de restos torrados.

Porta-alimentos Este contentor em aço inoxidável é formado por cinco prateleiras onde se colocam os alimentos durante e após a fritura.

Válvula de Drenagem A válvula de drenagem é uma válvula de esfera de duas vias. Normalmente, encontra-se na posição fechada. Rode o manípulo para drenar a gordura de fritar do recipiente de fritura para a o filtro da panela de drenagem.

Interruptor de trancagem do dreno. O interruptor de trancagem do dreno é um microinterruptor montado para protecção do recipiente de fritura, no caso de alguém, inadvertidamente, proceder à drenagem da gordura de fritar do recipiente com o interruptor principal na posição POWER (Ligado). Este interruptor foi concebido para desligar automaticamente o aquecimento assim que a válvula de drenagem é aberta.

Sistema de Mistura da Gordura de Fritar A unidade vem equipada com um dispositivo de mistura da gordura de fritar, garantindo que a gordura é misturada de modo a evitar a formação de humidade, o que a impede de entrar em ebulição dentro do recipiente de fritura. A bomba do filtro é accionada pelos controlos, a intervalos pré-determinados, para misturar a gordura de fritar.

Fecho da Tampa A tampa de fritadeira vem equipada com um trinco mecânico na sua parte anterior, o qual vai fixar-se a um suporte na parte anterior do recipiente de fritura.

Limite Máximo Este controlo de temperatura máxima capta a temperatura da gordura de fritar e, se esta exceder os 230° C, dispara e desliga o aquecimento do recipiente de fritura. Assim que a temperatura da gordura de fritar descer para um limite seguro de funcionamento, o controlo ter de ser manualmente reactivado.

3-1. CONTROLOS DE OPERAÇÃO (Continuação)

Vedante da Tampa

O vedante da tampa constitui a selagem de pressão da câmara do recipiente de fritura.

Válvula de Operação

A válvula de segurança operacional do contrapeso serve para manter constante o nível da pressão do vapor dentro do recipiente de fritura. Todo e qualquer excesso de pressão é evacuado através da chaminé de escape.

NOTA

O tampão do contrapeso deverá ser retirado, e tanto este como o peso e o orifício deverão ser limpos uma vez ao dia, para evitar os excessos de pressurização dentro do recipiente de fritura.

Válvula de Segurança

A válvula de segurança é do tipo de mola, aprovada pela ASME, e vem regulada para os 999 mbar (14,5 psi). Caso a válvula de operação fique obstruída, esta válvula de segurança libertará o excesso de pressão, mantendo a câmara do recipiente de fritura nos 999 mbar (14,5 psi). Se tal ocorrer, rode o interruptor Energia/Bomba para a posição “OFF “ (Desligado), para libertar todo o excesso de pressão do recipiente de fritura.

Anilha da Válvula de Segurança

ESTA ANILHA NUNCA DEVERÁ SER RETIRADA.

O vapor libertado poderá provocar queimaduras muito graves.

Indicador de Pressão (Manómetro)

O indicador de pressão mostra a pressão existente no interior do recipiente de fritura.

Válvula Solenóide

A válvula solenóide é um dispositivo electromecânico cuja função é manter a pressão dentro do recipiente de fritura.

A válvula solenóide fecha no início do ciclo de fritura e abre-se automaticamente no final do ciclo de fritura. Se esta válvula ficar suja ou se a sua sede em teflon ficar riscada, a pressão não subirá, pelo que terá de ser reparada.

3-2. OPERAÇÃO DA TAMPA

Para fechar a tampa:

1. Baixe a tampa até a junta de vedação entrar em contacto com o recipiente de fritura, e feche-a com firmeza com o trinco da tampa.
2. Puxe a pega da tampa para a frente até travar.
3. Levante a pega da tampa até travar.
4. Desloque a pega da tampa na sua direcção, até travar.
5. Prima para baixo a pega da tampa, fechando-a na devida posição.

NÃO TENTE ABRIR A TAMPA ENQUANTO A PRESSÃO NÃO DESCER ATÉ AO ZERO. A tampa encontra-se trancada enquanto a fritadeira estiver sob pressão. Não tente forçar o trinco nem abrir a tampa enquanto o aparelho estiver sob pressão. A abertura da tampa com o recipiente de fritura sob pressão provocará o súbito derrame de gordura de fritar e de vapor muito quentes, daí resultando queimaduras muito graves.

Para abrir a tampa:

1. Levante suavemente a pega até travar.
2. Empurre a pega para trás até travar.
3. Baixe a pega.
4. Empurre a pega para trás.
5. Destrave o trinco da frente da tampa.

3-3. OPERAÇÃO DO CICLO DE FUSÃO

Se a gordura de fritar estiver a menos de 85º C com o interruptor de energia na posição POWER (Ligado), a fritadeira entrará no ciclo de fusão. A gordura de fritar passa a aquecer lentamente, para evitar que se queime. O aquecimento é sucessivamente ligado e desligado de modo a fundir a gordura de fritar. Ao chegar aos 85º C, o aquecimento mantém-se ligado até a temperatura atingir os 121º C (o chamado modo COOL). Para sair do modo COOL, prima o botão COOL.

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES

Indicador da Temperatura

Assim que o interruptor de energia é ligado, o mostrador passa a indicar a temperatura real do recipiente de fritura, até se iniciar um ciclo de fritura. Durante o ciclo de fritura, para saber qual a temperatura terá de premir o botão da teperatura.

Modo COOL (Arrefecido)

Após uma fritura ou operação de filtragem, a temperatura desce automaticamente para o modo COOL, o qual mantém a gordura de fritar numa temperatura mais baixa. Esta redução de temperatura prolonga a vida útil da gordura de fritar e minimiza o tempo de aquecimento para o ciclo de fritura seguinte.

Selecção do Ciclo

Prima o botão do Produto para seleccionar o produto a cozinhar. A gordura de fritar entra em aquecimento até atingir a temperatura ideal para esse produto.

Prima o botão Produto uma vez mais para dar início ao ciclo de fritura. O temporizador inicia a contagem regressiva em minutos e segundos, apresentando-a no mostrador.

No final do ciclo de fritura, prima de novo o botão Timer (temporizador) assim que o alarme soar e o mostrador indicar "Done" (Frito).

NOTA

Para abortar um ciclo de fritura em qualquer momento, prima um botão Produto.

Indicador de Tempo/Temperatura

O mostrador contém um indicador LED de quatro (4) dígitos para mostrar o tempo restante de cozedura, bem como, a pedido, a temperatura da gordura de fritar.

Indicador de Aquecimento

A luz do aquecimento acende-se sempre que o controlo acciona esta função. A luz de aquecimento apaga-se assim que a temperatura da gordura de fritar atinge o valor pretendido.

Indicador de Temperatura Alta (HI)

O mostrador passa a indicar "HI" (Alta) sempre que a temperatura da gordura de fritar ultrapassa em 4,4° C o valor estabelecido.

Indicador de Mergulho

O mostrador passa a indicar "Ready" (Pronto) assim que a gordura de fritar atinge a temperatura estabelecida (+4° to -2°).

3-4. INTERRUPTORES E INDICADORES (Continuação)

Indicador de Frito — O mostrador apresenta a palavra “DONE” (Frito) no final do ciclo de fritura.

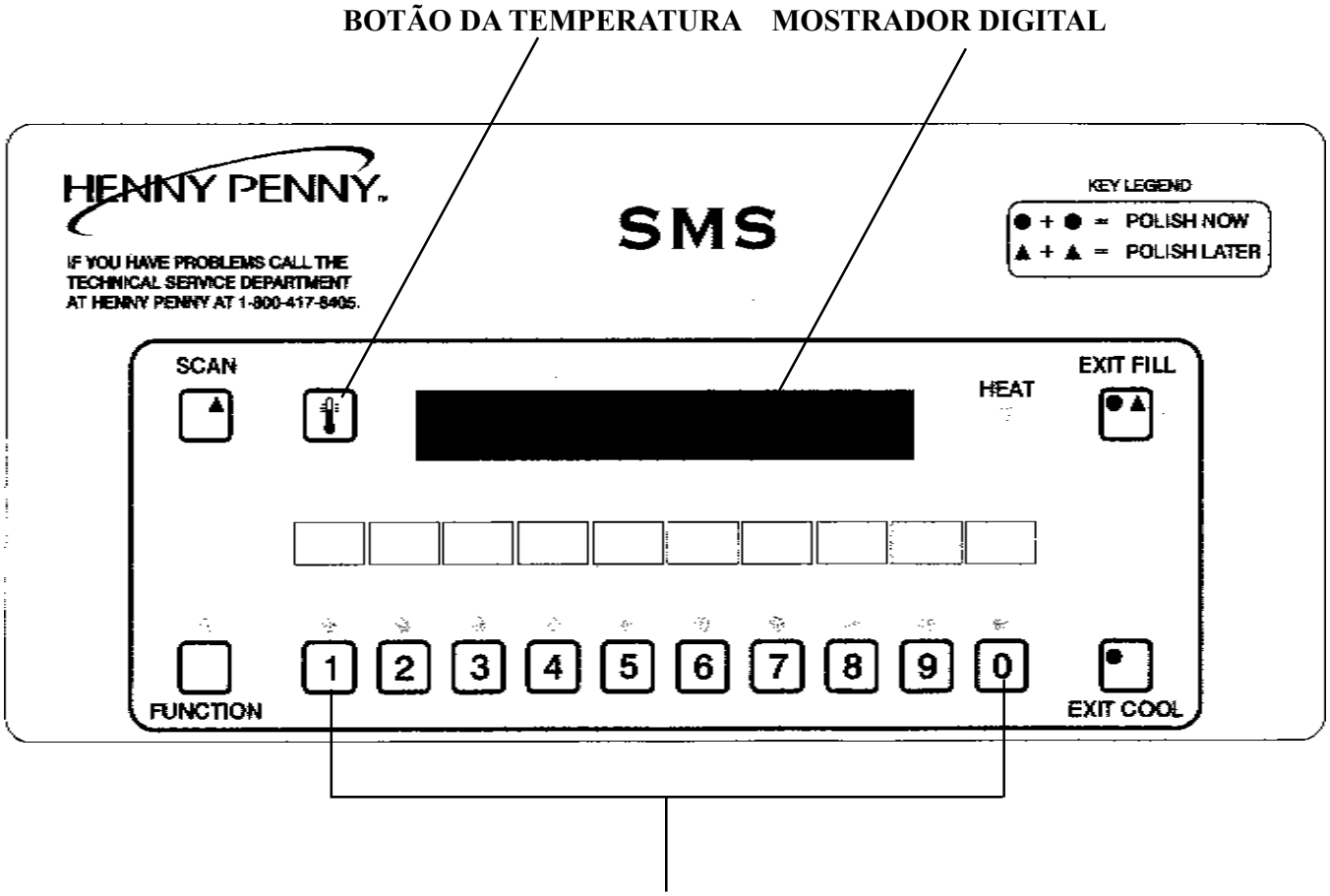
Botão de Temperatura — Prima este botão para ler a temperatura da gordura de fritar em qualquer momento de um ciclo de fritura.

Botão de Scâner — Prima o botão de scâner para saltar entre vários temporizadores em funcionamento simultâneo.

Botão de Função — Prima o botão de função para aceder à programação dos controlos.

Exit Fill (Sair do Enchimento) — Após uma filtragem da fritadeira, e se estiver no modo de trancagem do filtro, o mostrador indicará “FILL”, pelo que deverá premir o botão de saída do enchimento.

Temporizadores Múltiplos — O controlo tem capacidade para fazer funcionar vários temporizadores em simultâneo. Se houver mais de um produto a ser cozinhado, podem lançar-se vários temporizadores premindo mais de um botão de produto em cada ciclo de fritura.


BOTÃO DA TEMPERATURA
MOSTRADOR DIGITAL
HENNY PENNY
SMS
IF YOU HAVE PROBLEMS CALL THE TECHNICAL SERVICE DEPARTMENT AT HENNY PENNY AT 1-800-417-8405.
KEY LEGEND
● + ● = POLISH NOW
▲ + ▲ = POLISH LATER
SCAN
HEAT
EXIT FILL
FUNCTION
1
2
3
4
5
6
7
8
9
0
EXIT COOL
BOTÕES DO PRODUTO

3-5. ENCHIMENTO OU ACRESCENTO DE GORDURA DE FRITAR

1. Recomendamos a utilização de gorduras de fritar de boa qualidade na fritadeira aberta. Algumas gorduras de fritar de baixa qualidade possuem um elevado teor de humidade, provocando espumas e borbulhar com facilidade.

2. Se for usada uma gordura de fritar sólida, é conveniente passá-la primeiro ao estado líquido, para só depois a vazar no recipiente de fritura. A tentativa de fusão de uma gordura de fritar sólida e fresca pode queimá-la ou chamuscá-la.

3. O modelo eléctrico precisa de 45 kg. O recipiente de fritura tem três marcas de nível inscritas na sua parede posterior, para indicar o nível apropriado de gordura de fritar.

4. A gordura de fritar fria não deve ultrapassar os dois indicadores inferiores.

NUNCA encha o recipiente de fritura com gordura de fritar acima da linha “Fill”. Se o fizer, poderá provocar o derrame da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais e/ou danos materiais.

Para instruções mais detalhadas, consulte a Biblioteca Padrão da KFC.

Enquanto o equipamento estiver a aquecer, mantenha o nível da gordura de fritar acima das resistências de aquecimento. O não cumprimento destas instruções poderá provocar um incêndio e/ou danos na fritadeira.

3-6. OPERAÇÃO BÁSICA

O arranque inicial da fritadeira deverá obedecer aos procedimentos a seguir indicados. Além disso, todos eles são para cumprir sempre que a fritadeira seja recolocada em operação, depois de ter arrefecido ou ter sido desligada. Estas instruções são consideradas básicas.

1. Encha o recipiente com gordura de fritar até ao nível adequado, isto é, 1,25 cm abaixo dos indicadores inferiores.

   Certifique-se de que a gordura de fritar nunca ultrapassa a linha "fill" superior, gravada no recipiente de fritura. O não cumprimento destas instruções pode provocar o derrame da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais, incêndio e/ou danos materiais.

2. Coloque o interruptor Power/Pump (Energia/Bomba) na posição "power" e prima o botão do produto apropriado, para seleccionar a quantidade do produto a ser cozinhado.

3. Mexa a gordura de fritar se esta estiver a aquecer após um arranque "a frio". Certifique-se de que a mexe até atingir a "zona fria".

   NUNCA mexa a gordura em qualquer outra ocasião, excepto qu"ndo proceder a um arranque "a frio". O não cumprimento destas instruções pode provocar o derrame da gordura de fritar, o que por sua vez pode provocar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais, incêndio e/ou danos materiais.

4. Deixe a fritadeira aquecer até o mostrador digital indicar "DROP" (introduzir). (Se o mostrador indicar "COOL", prima o botão "Exit Cool" (Sair do Modo Frio).

3-6. OPERAÇÃO BÁSICA NOTA (Continuação)

O aquecimento entrará num ciclo de ligado/desligado assim que atingir um valor próximo dos 10 graus abaixo da temperatura pré-estabelecida, para ajudar a não ultrapassar o valor desejado (pré-estabelecido). (Controlo Proporcional)

5. Introduza as fiadas do produto panado no receptáculo da tampa, começando pela fiada inferior.

NOTA

Antes de carregar o produto nas prateleiras, mergulhe-as na gordura quente, para evitar a colagem do produto.

6. Baixe e tranque a tampa, para de seguida premir o botão apropriado.

7. No final do ciclo, a pressão é automaticamente aliviada, e soará um alarme, ao mesmo tempo que o mostrador indica "DONE" (Fritura pronta). Só então deverá premir o botão do Produto apropriado.

8. Espere até o indicador da pressão no recipiente de fritura descer até ao "0". Só então poderá abrir a tampa.

Certifique-se de que não comete um erro ao ler o indicador de pressão. NÃO tente abrir a tampa enquanto a pressão não descer até ao zero. A abertura da tampa com o recipiente de fritura sob pressão provocará o súbito derrame de gordura de fritar e de vapor muito quentes, daí resultando queimaduras muito graves.

9. Destrave e abra a tampa com todo o cuidado.

10. Retire as fiadas de produto do receptáculo, segurando-as pelas pegas e começando pela fiada superior.

3-7. CUIDADOS A TER COM A GORDURA DE FRITAR

1. Para proteger a gordura de fritar quando a fritadeira não estiver em uso imediato, deverá colocá-la no modo “COOL” (modo arrefecido).

2. A fritura de produtos panados exige uma filtragem, para manter limpa a gordura de fritar. A gordura de fritar deve ser filtrada pelo menos duas vezes por dia, após o período de ponta do almoço e ao fim do dia.

3. Mantenha sempre a gordura de fritar dentro dos níveis adequados à fritura pretendida. Adicione gordura de fritar nova sempre que tal for necessário.

4. Não sobrecarregue a cesta com produto, nem coloque nunca produtos extremamente húmidos dentro da cesta.

5. Deite for a gordura de fritar se esta começar a fumegar ou a borbulhar.

O não cumprimento destas instruções pode provocar o derrame da gordura de fritar, daí podendo resultar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais, incêndio e/ou danos materiais.

3-8. FILTRAGEM INSTRUÇÕES

A Fritadeira Eléctrica Henny Penny de 8 Fiadas, modelo 590, deverá ser limpa pelo menos duas vezes ao dia, e a gordura de fritar deverá igualmente ser filtrada duas vezes por dia, após o período de ponta do almoço e no final do dia.

A gordura de fritar deverá ser filtrada imediatamente após um ciclo de fritura, quando a temperature está em modo “COOL”, isto é, a 121° C ou menos. NUNCA FAÇA A DRENAGEM DA GORDURA DE FRITAR SE ESTA ESTIVER NA TEMPERATURA DE MERGULHO. As temperaturas altas podem incendiar os pedaços tostados aderentes ao aço do recipiente de fritura após uma drenagem da gordura de fritar.

Proceda à filtragem unicamente após o mostrador indicar “COOL”. O não cumprimento desta norma pode provocar o derrame da gordura de fritar, daí podendo resultar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais e/ou danos materiais. burns, personal injury, and/or property damage.

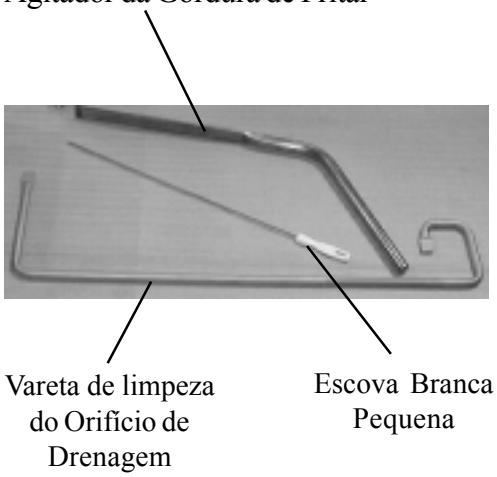
3-8. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM (Continuação)

Se o volume de processamento assim o ditar, poderá ser necessário limpar a fritadeira com maior frequência. Todo este processo envolve a remoção de pedaços tostados da zona fria do recipiente de fritura. Um volume elevado de frituras pode provocar o rápido enchimento da zona fria com pedaços tostados de produto; se tal acontecer, terá de se proceder a uma operação de limpeza. AS SUPERFÍCIES DA FRITADEIRA E DA CESTA DE FRITURA ATINGEM TEMPERATUAS MUITO ALTAS. TOME CUIDADO PARA NÃO SE QUEIMAR.

1. Antes de drenar a gordura de fritar, coloque o interruptor de Energia/Bomba na posição OFF (Desligado).

2. Certifique-se de que a panela de drenagem está posicionada por baixo da fritadeira, e que a união do dreno está bem ligada ao tubo que sai da panela.

A panela de filtragem deverá estar por baixo da fritadeira, o mais baixo possível, com a tampa no devido lugar. Antes de abrir o dreno, certifique-se de que o orifício da tampa está alinhado com esse mesmo dreno. O não cumprimento destas instruções provocará salpicos da gordura de fritar, daí podendo resultar queimaduras muito graves.



3. Retire as prateleiras de fritura e limpe o fundo da tampa.

4. Para abrir a válvula de drenagem, puxe para si o manípulo do dreno. O manípulo deverá ficar a apontar precisamente na direcção da parte anterior da fritadeira.À medida que a drenagem da gordura de fritar prossegue, use a escova branca grande para retirar os pedaços tostados agarrados às resistências de aquecimento, às paredes e ao fundo do recipiente de fritura. Se necessário, use a vareta de limpeza do dreno para expulsar os pedaços tostados através do orifício de drenagem, situado no fundo do recipiente de fritura. Com a escova branca pequena e direita, limpe os interstícios entre as resistências de aquecimento e as paredes do recipiente de fritura.

Durante o processo de filtragem, escove TODOS os pedaços tostados das superfícies do recipiente de fritura e da zona fria. O não cumprimento desta norma pode levar ao derrame da gordura de fritar, do qual podem resultar queimaduras muito graves, ferimentos pessoais incêndio e/ou danos materiais.

3-8. INSTRUÇÕES DE FILTRAGEM (Continuação)

5. Escove os pedaços tostados e o anel tostado do recipiente de fritura e deite-os fora. NÃO deixe que esses pedaços tostados caiam na panela de filtragem. Estes restos tostados podem deixar um sabor a queimado no molho do produto final. Limpe todas as superfícies com uma toalha limpa e humedecida. Se pingar água na zona fria, seque-a com uma toalha antes de bombear a gordura de fritar de volta ao recipiente de fritura.

6. Para fechar o dreno, empurre o respectivo manípulo até à posição de fechado.

7. Rode o interruptor Energia/Bomba para a posição PUMP (Bomba).

8. Quando toda a gordura de fritar tiver sido bombeada para dentro do recipiente de fritura, rode o interruptor energia/bomba para a posição OFF (Desligado).

3-9. MUDANÇA DO INVÓLUCRO DO FILTRO

O invólucro do filtro deve ser mudado após 10-12 filtragens, ou sempre que ficar obstruído com restos do produto. Proceda da seguinte forma:

1. Coloque o interruptor principal de alimentação na posição OFF (Desligado).

2. Retire e esvazie a panela de condensação do dreno.

3. Desligue a união do filtro e retire a panela do filtro de drenagem de debaixo do recipiente de fritura.

Esta união estará por certo quente. Use luvas ou pegas de protecção, caso contrário poderá queimar-se com gravidade.

4. Levante a cesta dos restos e a armação de rede da panela de drenagem.

Tome cuidado para não se queimar com eventuais salpicos de gordura de fritar quente.

5. Limpe a gordura de fritar e os restos contidos na panela de drenagem. Lave a panela de drenagem com sabão e água. Enxagúe-a com água quente corrente.

3-9. MUDANÇA DO INVÓLUCRO DO FILTRO (Continuação)

6. Desenfie o tubo de sucção da armação de rede.
7. Retire a anilha grande e limpe-a muito bem com água quente.
8. Retire os grampos do filtro e deite fora o invólucro do filtro.
9. Limpe o topo e o fundo da armação de rede com água e sabão. Enxagúe-a com água quente corrente.

CUIDADO

Certifique-se de que as redes de filtragem, a anilha grande, a cesta de restos, os grampos do filtro e o tubo de sucção estão completamente secos antes de colocar um novo invólucro do filtro, já que o papel de que o invólucro é feito dissolve-se na água.

10. Monte o conjunto armação superior do filtro/armação inferior do filtro.
11. Introduza as armações de rede dentro de um invólucro de filtragem novo.
12. Dobre os cantos e, de seguida, redobre o extremo aberto.
13. Fixe o invólucro no seu lugar com os dois grampos de retenção do filtro.
14. Recoloque a anilha grande no topo do papel do filtro. Reaperte o conjunto do tubo de sucção.
15. Coloque o conjunto completo da armação de filtragem dentro da panela de drenagem do filtro, coloque a cesta de restos na panela de drenagem e recoloque esta última no seu lugar por baixo da fritadeira.
16. A união do filtro deverá ser reapertada à mão. Não use uma chave inglesa para a apertar.
17. Volte a colocar no devido lugar a panela de condensação do dreno. A fritadeira está pronta a funcionar.

3-10. PROTECTOR DE REACTIVAÇÃO DO MOTOR DO FILTRO

O motor da bomba de filtragem vem equipado com um botão de reactivação manual, para a eventualidade de o protector térmico do motor disparar. Este botão de "Reactivação Manual" fica situado na parte posterior do motor. Espere aproximadamente 5 minutos antes de tentar reactivar este dispositivo protector.

AVISO

Para evitar queimaduras provocadas por salpicos da gordura de fritar, o interruptor principal de alimentação da unidade deverá estar na posição OFF (Desligado) antes de se proceder a uma reactivação do dispositivo manual de protecção do motor da bomba do filtragem.

3-11. LIMPEZA DO RECIPIENTE DE FRITURA

Após a instalação inicial da fritadeira, assim como antes de qualquer mudança da gordura de fritar, o recipiente de fritura deve ser objecto de uma profunda limpeza, da seguinte forma:

1. Rode o interruptor principal de alimentação para a posição "OFF" (Desligado) e desligue o cabo de alimentação da tomada de parede.

Para evitar salpicos ou derrames de líquidos quentes, a panela de drenagem do filtro deverá estar na sua posição por baixo da válvula de drenagem. O não cumprimento desta instrução provocará salpicos e queimaduras muito graves.

2. Se o recipiente de fritura contiver gordura de fritar ainda quente, terá de ser drenado, devendo para isso puxar para si, lentamente, o manípulo do dreno.

3. Feche a válvula de drenagem e deite fora a gordura de fritar.

4. Levante a tampa e retire as prateleiras e o contentor.

5. As instruções de limpeza constam da Biblioteca Padrão da KFC.

NUNCA PRESSURIZE A FRITADEIRA PARA A LIMPAR. Deixe a tampa aberta. A água sob pressão está sobreaquecida, pelo que provocará queimaduras muito graves se entrar em contacto com a pele.

NÃO permita que a solução de limpeza entre em ebulição. Se a solução de limpeza começar a espumar e a ferver dentro do recipiente de fritura, RODE IMEDIATAMENTE O INTERRUPTOR DE ALIMENTAÇÃO PARA A POSIÇÃO OFF (DESLIGADO).

Não use palha de aço nem outros produtos de limpeza abrasivos ou contendo cloretos, brometos, iodetos ou amoníaco, pois qualquer deles irá deteriorar o material em aço inoxidável, encurtando assim o tempo de vida da unidade.

3-11. LIMPEZA DO RECIPIENTE DE FRITURA (Continuação)

NOTA

Certifique-se de que o interior do recipiente de fritura, a abertura da válvula de drenagem, e todas as partes que entram em contacto com a nova gordura de fritar estão o mais secas possível.

6. Encha a fritadeira com gordura de fritar nova.

CUIDADO

Não borrife a unidade com água, por exemplo com uma mangueira pulverizadora de cozinha. O não cumprimento desta instrução pode provocar avarias das peças da unidade.

3-12. Manutenção Periódica

Como sucede com qualquer equipamento de restauração, a Fritadeira de Pressão Henny Penny precisa de cuidados e de uma manutenção adequada. A tabela seguinte contém um resumo das intervenções periódicas de manutenção. Os parágrafos seguintes descrevem passo-a-passo os procedimentos de manutenção a executar pelo operador.

Procedimento	**Periodicidade**
Filtragem da gordura de fritar	Diária (pelo menos duas vezes ao dia)
Mudança de gordura de fritar	Consulte a Biblioteca Padrão da KFC
Mudança do invólucro do filtro	Consulte a Biblioteca Padrão da KFC
Limpeza do recipiente de fritura	Consulte a Biblioteca Padrão da KFC
Limpeza da válvula de operação	Diária
Lubrificação dos Roletes da Tampa	Anualmente

3-13. PROGRAMAÇÃO

1. Prima e mantenha premido durante dois segundos o botão Function (Função). O mostrador indicará “REG PROGRAM”, seguido de “CODE” (CÓDIGO).

2. Prima o código 1,2,3, e a instrução “SELECT PRODUCT” (SELECCIONE PRODUTO) percorrerá o mostrador.

NOTA

Se não for premido nenhum botão aproximadamente durante 1 minuto enquanto no modo de programação, os controlos voltarão ao modo de fritura.

3. Para identificar o produto que pretende programar, prima o botão do produto apropriado (1-0).

4. Do lado esquerdo do mostrador, piscarão os indicadores “INT1” e “TIME” (TEMPO). Do lado direito será indicado o tempo de arranque do ciclo de cozedura, o qual pode ser alterado premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 1,0,0,0 e do lado direito do mostrador piscará a indicação 10:00, referente à regulação do tempo de arranque em minutos.

5. Depois de regular o tempo, prima e liberte o botão Function; do lado esquerdo do mostrador piscarão as indicações “INT1” e “TEMP”. O lado direito indicará a temperatura de arranque, a qual pode ser alterada premindo os números apropriados. Por exemplo: Prima 2,5,0 e do lado direito do mostrador surgirá a indicação “250° F”, sinal de que a temperatura de arranque foi regulada para os 250° F.

7. Depois de regular a temperatura, prima e liberte o botão Function, e do lado direito do mostrador surgirão as indicações “INTI”, “LOAD”, e “COMP”. Will flash on the left side of the display. No lado direito do mostrador serão mostrados os valores de compensação de carga pré-regulados de fábrica.

3-13. PROGRAMAÇÃO (continuação)

8. Após a compensação da carga, prima e liberte o botão FUNCTION. Do lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “PROP” e “CONTROL”, ao mesmo tempo que do lado direito surgirá a temperatura de controlo pré-regulada de fábrica.

9. Após o controlo proporcional, prima e liberte o botão FUNCTION. No lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “ALM 1” e “TIME”, enquanto do lado direito do mostrador surge o tempo do primeiro alarme. Par alterar o momento de disparo do alarme, prima os botões de produto apropriados. Por exemplo: Prima 1,0,0,0, e do lado direito do mostrador piscará a indicação 10:00, o que quer dizer que o alarme soará no final de uma contagem regressiva de 10 minutos.

10. Após a regulação do alarme, prima e liberte o botão FUNCTION. No lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “ALM 1”, “SELF-” e “CANCEL, enquanto do lado direito do mostrador surgirão as opções “YES” ou “NO” (SIM ou NÃO). Poderá alternar entre o sim e o não premindo qualquer dos botões de produto (1-0) “YES” (SIM) significa que o som de alarme parará automaticamente após vários bips. “NO” (NÃO) significa que, para silenciar o alarme, o operador terá de premir o botão apropriado.

11. Repita os passos 9 e 10 para os alarmes 2 e 3.

12. Após a regulação do alarme 3, prima e liberte o botão FUNCTION. Do lado esquerdo do mostrador surgirão as indicações “FILTER” (FILTRO) e “CYCLES” (CICLOS), enquanto do lado direito é indicado o valor do ciclo de filtragem. Este valor representa o número de ciclos de cozedura que terão de ser completados antes que o controlo indique ao operador que a gordura de fritar precisa de ser filtrada.

13. Depois de regular o valor da filtragem, prima e liberte o botão SELECT FUNCTION (SELECCIONAR FUNÇÃO). Do lado esquerdo do mostrador piscarão as indicações “EOC” e “EXIT”, enquanto do lado direito surgirá a indicação “COOL”. O ponto de saída do fim-de-ciclo (EOC) pode ser regulado para COOL, SETP, ou FITR, premindo qualquer dos botões de produto (EOC). No final de um ciclo de cozedura, os controlos podem ser regulados para regressar ao modo de “Ponto Morto”, ao ponto de regulação da temperatura ou de forma a avisar o operador que a gordura de fritar precisa de ser filtrada.

3-13. PROGRAMAÇÃO (continuação)

14. Depois de regular o ponto de final do ciclo, prima e liberte o botão FUNCTION (FUNÇÃO). Do lado esquerdo do mostrador piscarão as indicações número. O número da direita indica o número de carcaças de frango a serem cozinhadas de uma vez, quando se prime o botão referente a esse produto. Este valor pode ser alterado premindo o botão de produto apropriado. O controlo pode então totalizar a contagem de unidades (processamento) desse produto, tomando como base o número de ciclos de cozedura.

NOTA

Para programar outro produto enquanto estiver no modo de programação, deverá executar os seguintes procedimentos:

Prima e mantenha premido o botão SCAN em qualquer momento do modo de Programação, até o mostrador passar a indicação "SELECT PRODUCT" (SELECCIONAR PRODUTO). De seguida, prima qualquer dos botões do produto (1-0), ficando assim pronto a programar o produto desejado.

15. Para programar um segundo intervalo, prima e liberte o botão SCAN enquanto estiver no Modo Tempo do primeiro modo. Do lado esquerdo do mostrador, piscarão os indicadores "INIT 2" and "TIME". Siga então os passos acima descritos, começando pelo passo 4.

3-14. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL

Rever Utilização

1. Prima e mantenha premido o Botão FUNCTION durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que o mostrador indicar "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION 1 vez, até o mostrador indicar "REVIEW USE" (REVER UTILIZAÇÃO).

2. O mostrador indica "DAILY" (DIÁRIO). Prima qualquer dos botões de Produto para ver a utilização desse mesmo produto. Prima e mantenha premido o botão Function para sair do modo de Programação Especial.

3-14. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)

Reactivar Utilização

1. Prima e mantenha premido o Botão Function durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que o mostrador indicar "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION duas (2) vezes, até o mostrador indicar "RESET USE" (REACTIVAR UTILIZAÇÃO).

2. Quando o mostrador indicar "CODE" (CÓDIGO), prima 1-3-5. O mostrador indicará "DAILY" (DIÁRIO), pelo que pode premir qualquer dos botões de Produto para levar aquele valor a 0.

Pré-Regulações de Fábrica (F/C, Gás/Eléctrico, Volume do Altifalante, Frequência do Altifalante, Códigos, Inicialização do Sistema)

1. Prima e mantenha premido o Botão Function durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que o mostrador indicar "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION 3 vezes, até o mostrador indicar "FAC PRESET" (VALORES DE FÁB.).

2. Quando o mostrador indicar "CODE", introduza 2957. O mostrador passará a indicar "DEG" e "MODE". Prima qualquer dos botões de Produto para mudar de ºF para ºC, e vice-versa.

3. Prima e liberte o botão Function, para o mostrador passar a indicar "TYPE" e "FRYR". Prima qualquer dos botões de Produto para mudar de "GAS" to "ELEC", e vice-versa.

4. Prima e liberte o botão Function, para o mostrador passar a indicar "SPKR" and "VOL". O volume pode ser regulado entre 01 e 10, correspondendo 10 ao volume mais alto.

5. Prima e liberte o botão Function 3 vezes, para o mostrador passar a indicar "SPKR" e "FREQ". A frequência pode ser regulada entre 100 e 2000.

6. Prima e liberte o botão Function 10 vezes, para o mostrador passar a indicar "INITIALIZE SYSTEM" (INICIALIZAR SISTEMA). Prima e mantenha premido um dos botões de Produto, para o mostrador iniciar uma contagem regressiva a partir do 5. Uma vez terminada esta contagem, liberte o botão de Produto, e o controlo regulará todos os comandos para os parâmetros pré-estabelecidos de fábrica.

NOTA

Antes de tentar alterar os outros modos do modo Pré-Regulado de Fábrica, por favor contacte o Departamento de Serviços Técnicos da Henny Penny. 1-800-417-8405.

3-14. MODO DE PROGRAMAÇÃO ESPECIAL (Continuação)

Modo Tec I/O

1. Prima e mantenha premido durante dois segundos o botão Function (Função), até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que o mostrador indicar "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION quatro (4) vezes, até o mostrador indicar

2. Quando o mostrador indicar "CODE", prima 2-4-6 (1-7-7-6 para as unidades da CE). O mostrador apresentará, alternadamente, "HEAT', "PRESSURE", e "PUMP" (AQUECIMENTO, PRESSÃO e BOMBA). Ao mesmo tempo, os LEDs por cima de 1, 2 e 3 piscarão alternadamente.

3. Para testar o circuito de aquecimento, prima e mantenha premido o botão 1.

4. Para testar o circuito de pressão, prima e mantenha premido o botão 2.

5. Para testar o circuito da bomba, prima e mantenha premido o botão 3. **Unicamente para a CE:**
6. Para testar a ventoinha, prima e mantenha premido o botão 4.

7. Para testar o módulo, prima e mantenha premido o botão 5.

NOTA

Pata testar o calor gerado nas unidades da CE, tanto a ventoinha como os módulos têm de ser previamente ligados.

Ensaio do Equipamento

Prima e mantenha premido o Botão Function durante dois segundos, até o mostrador indicar "REG PROGRAM". Assim que o mostrador indicar "REG PROGRAM", prima e liberte o botão FUNCTION cinco (5) vezes, até o mostrador indicar "APPL TEST" (ENSAIO DO EQUIPAMENTO).

Com o interruptor de energia ligado, o mostrador indicará "CURR=" (CORRENTE=), bem como o tempo gasto pela unidade a aquecer dos 121º C até 300aos 149º C. Este tipo de ensaio é normalmente registado aquando do aquecimento inicial, logo pela manhã.

3-14. MODO ESPECIAL DE PROGRAMAÇÃO (Continuação)

Controlo do Aquecimento

1. Prima e mantenha premido o botão Function durante dois segun dos, até o mostrador indicar “REG PROGRAM”. Assim que o mostrador indicar “REG PROGRAM”, prima e liberte o botão FUNCTION seis (6) vezes, até o mostrador indicar “HEAT CNTRL” (CONTRLO DO AQUECIMENTO).

2. Quando o mostrador indicar “CODE”, prima 1-2-3-4. O mostrador passará a indicar “MELT”, “EXIT”, e “TEMP”, bem como a temperatura da gordura de fritar à qual a unidade sairá do ciclo de fusão. Este valor deve ser regulado para os 82º C, e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

3. Prima e liberte o botão Function, para o mostrador passar a indicar alternadamente “MELT”, “CYCLE” e “100s”, bem como um comprimento do período (impulse) igual a 4000. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

4. Prima e liberte o botão Function duas vezes, para o mostrador passar a indicar alternadamente “MELT”, “ON-”, “TIME” e “100s”, bem como o lapso de tempo em que o aquecimento está ligado. Este valor deve ser regulado para 1700, e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

5. Prima e liberte o botão Function três vezes, para o mostrador indicar alternadamente “COOL”, “SET-” e “POINT”, bem como a temperatura a que o controlo determina a saída do ciclo de fusão. Este valor vem regulado para os 121º C, e não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

6. Prima e liberte o botão Function quatro vezes, para o mostrador indicar alternadamente “AUTO” e “IDLE”, bem como “OFF”. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

7. Prima e liberte o botão Function cinco vezes, para o mostrador indicar alternadamente “AUTO” e “IDLE” e “MMSS”, bem como “0:00”. Este valor não deve ser alterado sem prévia consulta ao fabricante.

8. As últimas 3 funções do modo Controlo do Aquecimento são de uso exclusivo da fábrica, pelo que não deverão ser alteradas.